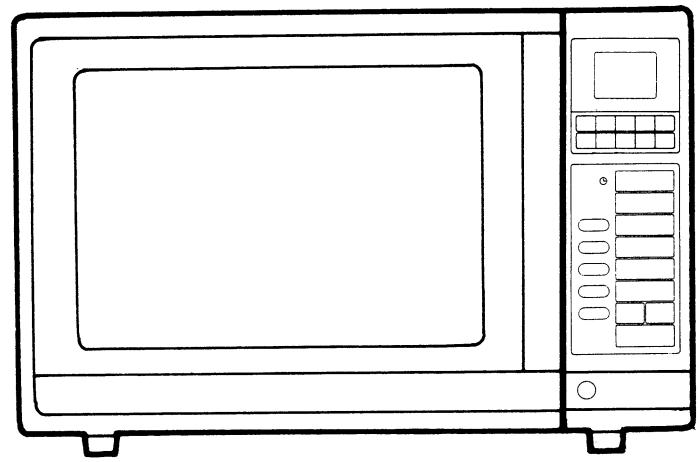
TOSHIBA

COMBINE A MICRO-ONDES

ER-9630F/FW



CARACTERISTIQUES

Tension d'alimentation: 220 V, 50 Hz
Fusible: 15 ampères
Consommation:
Mode micro-ondes: 1250 W
Mode gril : 1350 W
Mode convexion : 1450 W
Mode combiné : 2650 W
Puissance des micro-ondes: 650 W
Fréquence des micro-ondes: 2450 MHz

Dimensions: (H x L x P)
Four : 358 x 530 x 485 mm
Cavité: 229 x 330 x 330 mm
Volume utilisable: 25 litres
Minuterie: 30 minutes (GRILLADE)
99 minutes 99 secondes
(MICRO-ONDES, CONNEXION COMBINE)
Poids: 27 kg

INSTALLATION

Ce manuel vous guidera dans l'emploi et l'entretien de votre four à micro-ondes TOSHIBA. Prenez le temps de le lire avant de faire fonctionner le four.

Après déballage, assurez-vous que le four n'a pas subi de dommages visibles à l'œil nu pendant le transport, tels que:

- Porte mal alignée
- Porte ou fenêtre endommagées
- Bosselures dans la cavité de cuisson

Si vous constatez visuellement un des dommages ci-dessus, NE FAITES PAS FONCTIONNER le four et signalez-le au fournisseur TOSHIBA.
Puis, installez le four à n'importe quel endroit qui:

- possède une surface horizontale suffisamment solide pour supporter le poids du four (voir les caractéristiques),
- soit éloignée des températures élevées et de l'humidité (exemple: ne pas l'installer au-dessus d'un four traditionnel),
- se trouve à plus de 5 cm des murs sur le côté et à plus de 10 cm du mur à l'arrière, de façon à garantir une bonne ventilation.

Quand on installe le four dans des éléments de cuisine, il faudra se procurer le kit pour montage encastré TOSHIBA MBK-900.

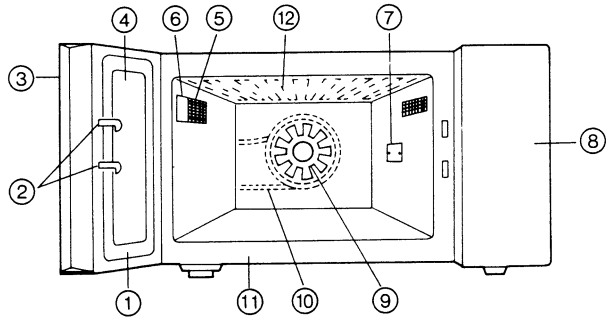
RACCORDEMENT

Assurez-vous que la tension du secteur est la même que celle de l'appareil qui est donnée dans le tableau des caractéristiques. La prise secteur doit pouvoir délivrer au moins 16 ampères.

ATTENTION: CET APPAREIL DOIT ETRE RELIE A LA TERRE.

Assurez-vous que la prise a une liaison à la terre et branchez l'appareil.

IDENTIFICATION DES PIECES DU FOUR



1. Joint d'étanchéité de porte
2. Fermetures de porte
3. Porte du four
4. Fenêtre du four
5. Ouïes d'échappement d'air
6. Lumière du four
7. Cache de répartition des MICRO-ONDES
8. Panneau de commande
9. Ventilateur de convexion
10. Réchauffeur à convexion
11. Face avant du four
12. Elément chauffant de la grille

ACCESSOIRES

(a) Plaque tournante – s'enfile sur le socle rotatif et se verrouille en position. Elle tourne dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire pendant la cuisson.

(b) Socle rotatif – s'enfile sur l'arbre à la base du four et se verrouille en position.

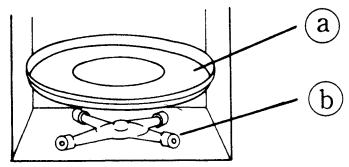
(c) Plateau anti-éclaboussures – empêche les aliments d'éclabousser le four. Sert dans les modes de cuisson combinée et par convexion.

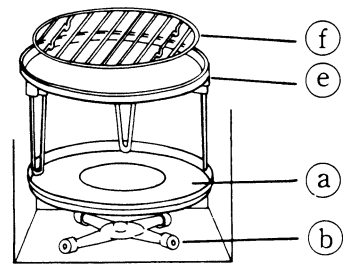
(d) Grille métallique – L'utiliser pour effectuer une cuisson à deux niveaux dans le mode de cuisson combinée seulement.

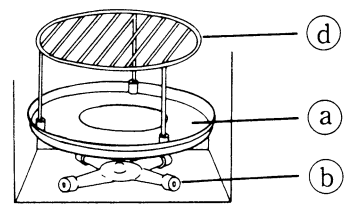
(e) Plat creux – possède des pieds repliables qui se verrouillent en position. Avant de commencer une cuisson, bien déployer les pieds à fond et les fixer dans cette position. Les pieds se replient pour permettre un rangement plus aisé. Utiliser ce plat pour une cuisson à deux niveaux et/ou pour griller des aliments sur le gril. NE PAS l'utiliser dans les modes de cuisson par micro-ondes et combinée.

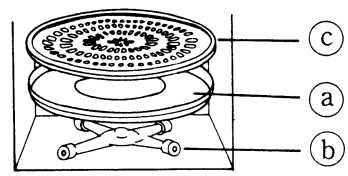
(f) Gril – ne sert que pour griller les aliments. Il rentre dans le plat creux. NE PAS l'utiliser dans les modes de cuisson par micro-ondes et combinée.

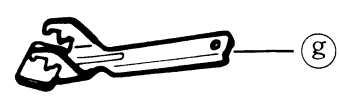
(g) Poignée

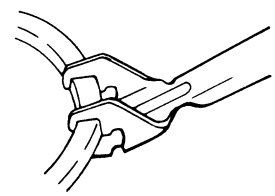








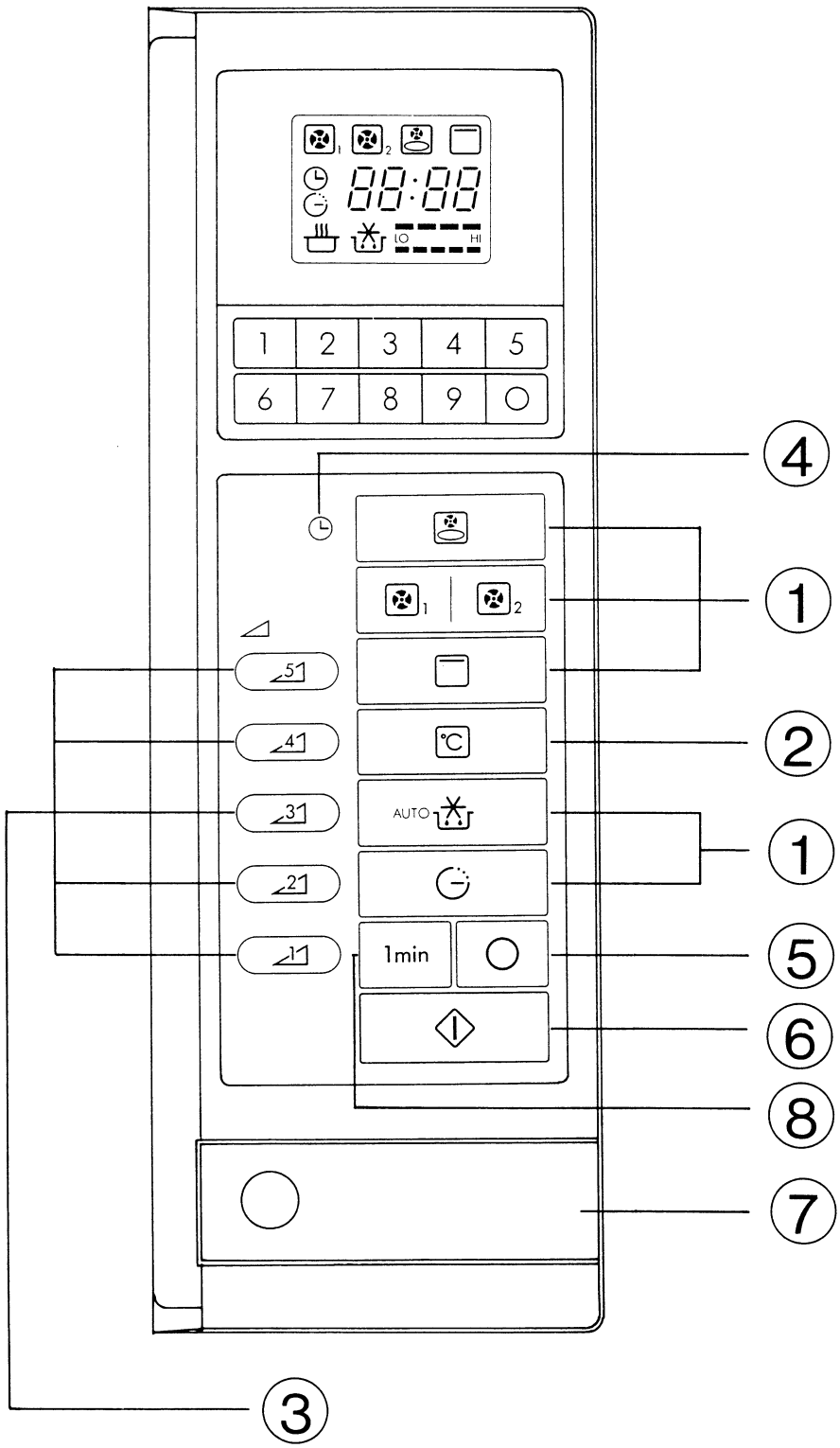




Insertion ou retrait du plat creux

PANNEAU DE COMMANDE

① Touches de fonctionnement – Permettent de sélectionner les opérations voulues.
② Touche de température – Permet de régler la température voulue.
③ Touches de niveau de puissance des micro-ondes – Permettent de régler le niveau de puissance voulu.
④ Touche d'horloge – Permet de régler et de rappeler l'heure du jour.
⑤ Touche d'effacement – Permet d'effacer toutes les informations entrées manuellement dans le panneau de commande du four, à l'exception de l'heure.
⑥ Touche de mise en marche – Permet de déclencher le cycle choisi.
⑦ Bouton-poussoir d'ouverture – Permet d'ouvrir la porte.
⑧ Touche de cuisson par minute – Permet de régler le temps de cuisson voulu (1 minute, 2 minutes, 3 minutes).



AFFICHAGE DU FOUR

Quand ce témoin est allumé, le four fonctionne en mode de convexion 1.

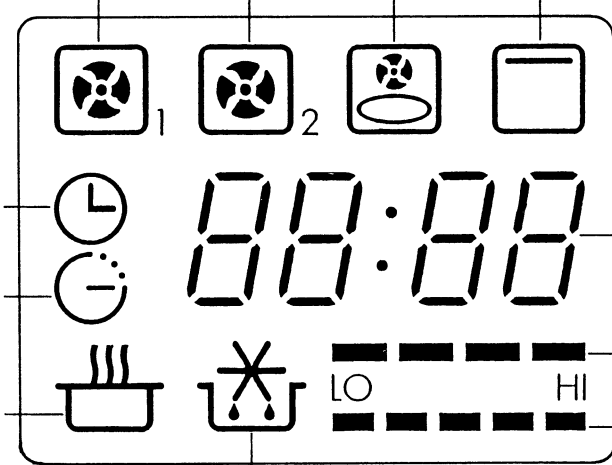
Quand ce témoin est allumé, le four fonctionne en mode de convexion 2.

Quand ce témoin est allumé, l'horloge fonctionne.

Quand ce témoin est allumé, le four se déclenchera automatiquement à l'heure préréglée.

Quand ce témoin est allumé, le four est allumé et il fonctionne.

Quand ce témoin est allumé, le four fonctionne en mode de décongélation automatique.



Quand ce témoin est allumé, le four fonctionne en mode de gril témoin.

Quand ce témoin est allumé, le four fonctionne en mode combiné.

L'affichage fluorescent indique le temps de cuisson et l'heure du jour.

L'affichage à barres indique la température en degrés.

L'affichage à barres indique les niveaux de puissance.

REGLAGE DES COMMANDES DU FOUR

CONSEILS:

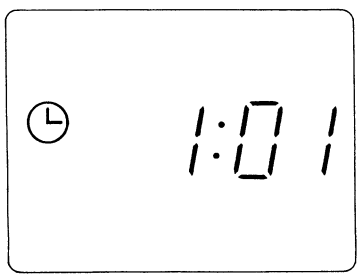
- Pour les informations relatives à la sécurité et au fonctionnement, bien lire attentivement le mode d'emploi avant de faire fonctionner le four.
- Avant de régler les commandes, mettre un verre d'eau dans le four dans une mesure en verre résistant à la chaleur, à des fins d'essai.
- Quand on règle les commandes, chaque fois qu'on appuie sur une touche, un "bip" se fait entendre.

HORLOGE

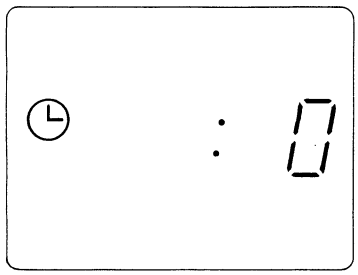
REMARQUE:

- Cette horloge fonctionne sur un cycle de 12 heures.
- Lorsque le four est branché, l'indication "1:01" apparaît sur la fenêtre d'affichage.
- Les deux points entre les heures et les minutes sont les témoins indicateurs de l'horloge. Ils se mettent à clignoter.
- L'heure est constamment affichée, sauf lorsque le four fonctionne.
- En cas de panne de courant, ou si le four est débranché, il faudra rerégler l'horloge. Lorsque le courant est rétabli ou le four rebranché, l'affichage indique "1:01".
- Pour rerégler l'heure, répétez les étapes données ci-dessous.
- Pour vérifier l'heure pendant que le four fonctionne, appuyez sur la touche ◷ et l'heure s'affiche pendant 5 secondes.

1. Appuyez sur la touche ◷

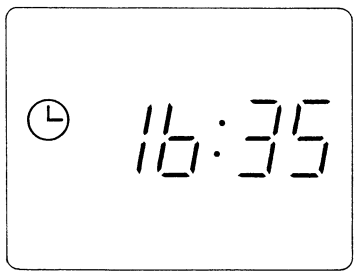


2. Appuyez sur la touche [○].
   L'affichage s'efface à l'exception des deux témoins indicateurs et d'un 0 dans le coin droit.

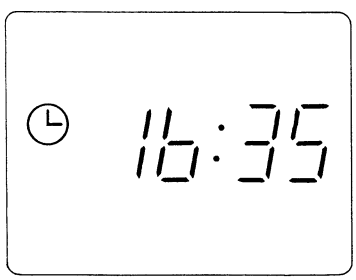


3. Appuyez sur les touches numériques pour régler l'heure.
   Par exemple:

[1] [6] [3] [5] (16:35)



4. Appuyez sur la touche ◷ .
   Les témoins indicateurs d'horloge clignotent toutes les deux secondes et l'horloge commence à compter le temps.



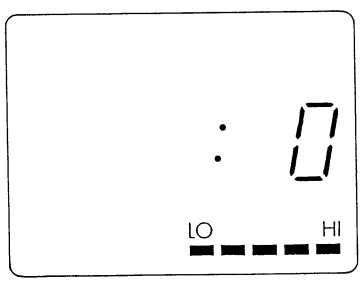
CUISINE PAR MICRO-ONDES

REMARQUE:

- Pour assurer la meilleure cuisson par micro-ondes et la meilleure décongélation possibles, commencer avec un four froid. Ceci est important si l'on a effectué une cuisine en mode convexion ou une cuisine en mode combinée avant la cuisine par micro-ondes. Laisser le four refroidir pendant 15 à 20 minutes avec la porte légèrement entr'ouverte.
- Les niveaux de réglage de puissance correspondent aux puissances suivantes:

(5)	HIGH	650 watts
(4)	MED-HIGH	512 watts
(3)	MEDIUM	375 watts
(2)	MED-LOW	237 watts
(1)	LOW	100 watts

1. Choisissez le niveau de puissance des micro-ondes voulu parmi les niveaux HIGH (fort), MED-HIGH (moyen fort), MEDIUM (moyen), MED-LOW (moyen faible) et LOW (faible).
   Par exemple:
   Appuyez sur la touche (5) .
   Les cinq indicateurs s'allument sur l'affichage à barres.
   REMARQUE: Si vous appuyez sur la touche (4), quatre indicateurs seulement s'allumeront.

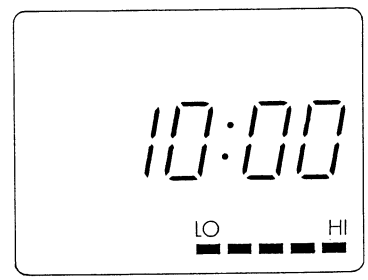


2. Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson.
   Par exemple:

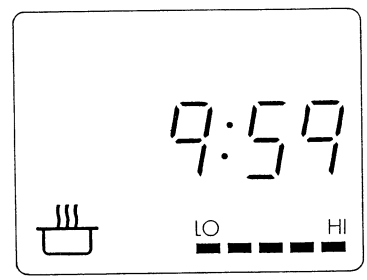
   [1] [0] [0] [0] (10 minutes)

   L'indication 10:00 apparaît sur l'affichage.

   REMARQUE: Vous pourrez régler le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes et 99 secondes maximum.



3. Appuyez sur la touche [◇].
   La cuisson par micro-ondes commence, le témoin de cuisson s'allume et l'affichage du temps de cuisson commence un compte à rebours en secondes.

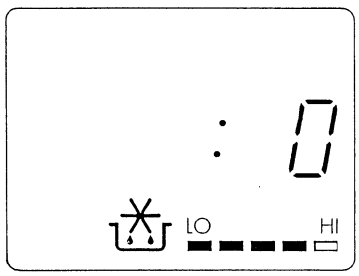


4. Trois "bips" se font entendre à la fin de la cuisson. Les témoins s'éteignent. Le panneau d'affichage recommence à afficher l'heure. La lumière du four s'éteint et le plateau cesse de tourner.

DECONGELATION AUTOMATIQUE

REMARQUE: Ce système automatique en 3 étapes assure une décongélation délicate des aliments. Il commence la décongélation en se réglant sur le niveau de puissance MED-HIGH. Puis il réduit automatiquement la puissance au niveau MED-LOW, sur des intervalles de temps égaux pour décongeler complètement les aliments.

1. Appuyez sur la touche [AUTO]. Le témoin "Auto Defrost" s'allume et l'affichage du niveau de puissance s'allume jusqu'à MED-HIGH.

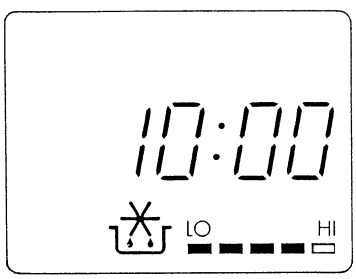


2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de décongélation voulue. Par exemple:

[1] [0] [0] [0] (10 minutes)

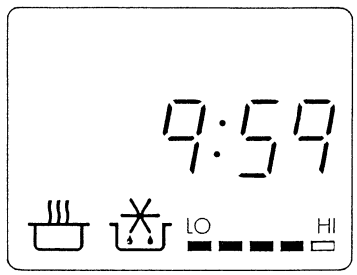
L'indication 10:00 apparaît sur l'affichage.

REMARQUE: Vous pourrez régler la durée de décongélation jusqu'à 99 minutes et 99 secondes maximum.



3. Appuyez sur la touche [◇]. Le four commence alors une décongélation puissante pendant 10 minutes. Les témoins "Cook" et "Auto Defrost" s'allument sur l'affichage. Le programmateur commence un compte à rebours en secondes.

REMARQUE: A mesure que la durée diminue, les niveaux de puissance passent automatiquement à MED-LOW, puis à LOW, à des intervalles de temps égaux.



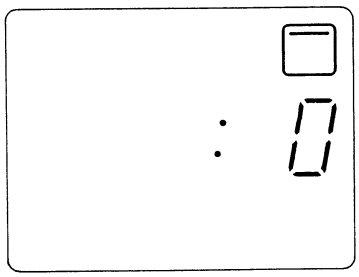
4. Trois "bips" se font entendre à la fin de la décongélation. Les témoins s'éteignent. Le panneau d'affichage recommence à afficher l'heure. La lumière du four s'éteint et le plateau cesse de tourner.

GRILLADE

REMARQUE:

- Les grillades dans ce four s'effectuent comme sur un gril ordinaire. Le gril se trouve en haut du four.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour effectuer une grillade. Placer les aliments à l'intérieur du four en même temps que l'on règle les commandes.

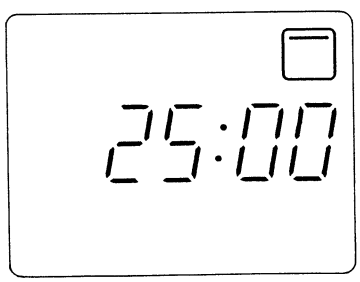
1. Appuyer sur la touche [▭].
   Le témoin du gril s'allume sur le panneau d'affichage.



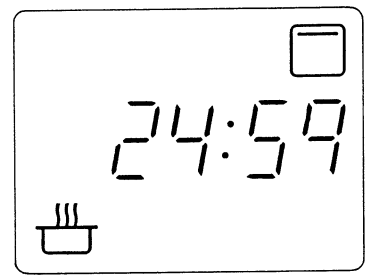
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson voulu:
   Par exemple:

[2] [5] [0] [0] (25 minutes)

25:00 apparaît sur l'affichage.
REMARQUE: Le temps pourra se régler sur 30 minutes au maximum.



3. Appuyer sur la touche [◈].
   Le four commence à fonctionner en mode gril pendant 25 minutes. Les témoins de cuisson "cook" et de grillade s'allument sur le panneau d'affichage. La minuterie commence le compte à rebours en secondes.



4. Trois "bips" se font entendre lorsque le temps de cuisson est terminé. Les témoins s'éteignent. Le panneau d'affichage revient à l'heure du jour. L'éclairage du four s'éteint et la plaque tournante cesse de tourner.

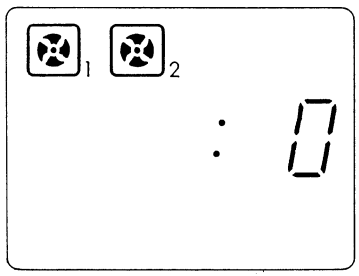
CUISSON EN MODE CONVEXION

REMARQUE:

- Le four pourra être réglé de la température minimale de 100°C à la température maximale de 250°C.
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour effectuer une cuisson en mode convexion. Placer les aliments à l'intérieur du four en même temps que l'on règle les commandes.

1. Appuyez sur la touche [$_1$] ou sur la touche [$_2$].
   CONVEC1: LE PLATEAU CESSE DE TOURNER.
   CONVEC2: LE PLATEAU TOURNE.

ou

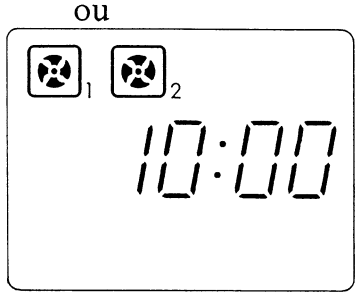


2. Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson.
   Par exemple:

   [1] [0] [0] [0] (10 minutes)

   Vous pourrez régler le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes et 99 secondes maximum.

ou



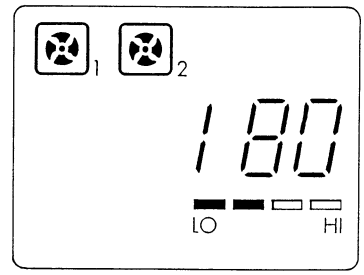
3. Appuyez sur la touche [°C] pour régler le niveau de cuisson.
   Par exemple:

   [1] [8] (180°C)

   Vous pourrez régler la température jusqu'à la valeur maximale de 250°C.

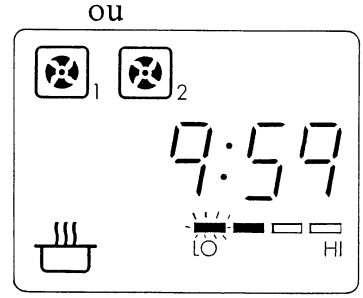
   REMARQUE: Si vous réglez le four sur 250°C, les quatre témoins s'allumeront sur l'affichage à barres.

ou



4. Appuyez sur la touche [◇].
   La cuisson par convexion commence, le témoin de cuisson s'allume, l'affichage du temps de cuisson commence un compte à rebours en secondes et le témoin de température clignote jusqu'à ce que la température du centre de la cavité de cuisson atteigne la température réglée.

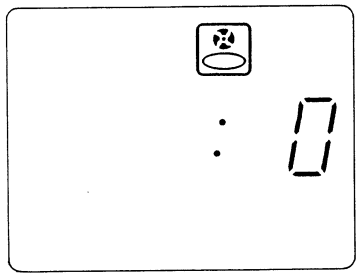
ou



5. Trois "bips" se font entendre à la fin de la cuisson. Les témoins s'éteignent. L'heure s'affiche de nouveau. La lumière du four s'éteint et le plateau cesse de tourner.

CUISSON COMBINEE

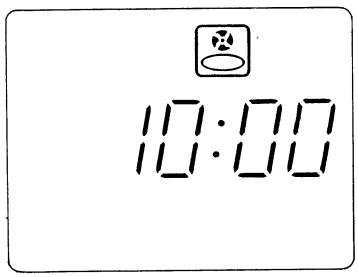
1. Appuyez sur la touche [ ] .
   Le témoin correspondant s'allume sur l'affichage.



2. Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de cuisson.
   Par exemple:

   [1] [0] [0] [0] (10 minutes)

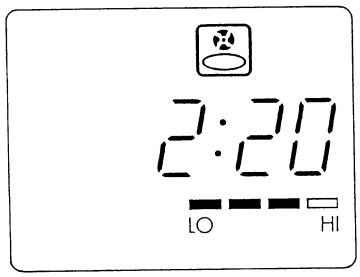
   Vous pourrez régler le temps de cuisson jusqu'à 99 minutes et 99 secondes maximum.



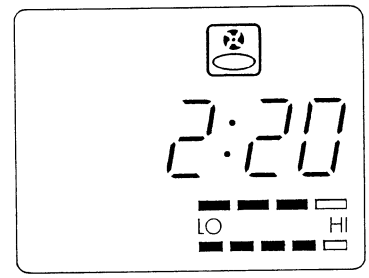
3. Appuyez sur la touche [°C] et appuyez sur les touches numériques pour régler la température de cuisson.
   Par exemple:

   [2] [2] (220°C)

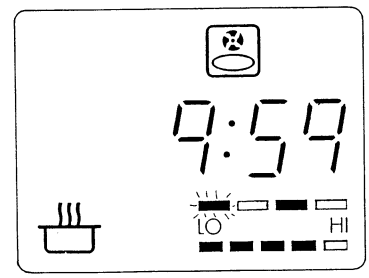
   Vous pourrez régler la température de cuisson jusqu'à la valeur maximale de 250°C.



4. Choisissez le niveau de puissance parmi les niveaux HIGH, MED-HI, MEDIUM, MED-LOW et LOW.
   Par exemple:
   Appuyez sur la touche [4] .



5. Appuyez sur la touche [ ] .
   La cuisson combinée commence, le témoin de cuisson s'allume, l'affichage du temps de cuisson commence un compte à rebours en secondes et le témoin de température clignote jusqu'à ce que le centre de la cavité de cuisson atteigne 220°C. Lorsque la cuisson est terminée, un "bip" se fait entendre trois fois.



REMARQUE: Lorsque vous cuisez une grande quantité d'aliments liquides ou une petite quantité d'aliments, la température du four risque de ne pas atteindre la température réglée avant la fin du temps de cuisson car il faut un certain temps pour que le four atteigne la température réglée, (surtout pour une grande quantité d'aliments liquides).

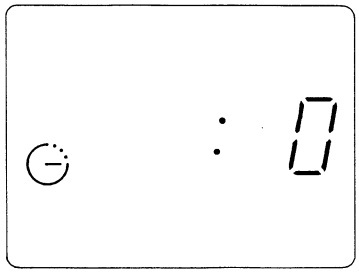
PREREGLAGE

REMARQUE:

- La fonction de préréglage permet de programmer le four de façon qu'il se mette en marche à une heure ultérieure.
- L'horloge doit être réglée pour que l'on puisse programmer la fonction de préréglage.
- La fonction de préréglage pourra être réglée a n'importe quel moment de la programmation.
- Une fois prévue, la fonction verrouille le panneau de commande de façon qu'aucun autre programme ne puisse être réglé.

1. Mettre l'horloge à l'heure – ou s'assurer qu'elle est réglée à l'heure juste.

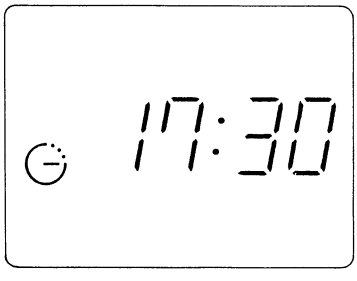
2. Appuyer sur la touche [⏲].
   Le témoin de préréglage s'allume.



3. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure de préréglage voulue.
   Par exemple: Pour régler l'heure de préréglage sur 17h 30.

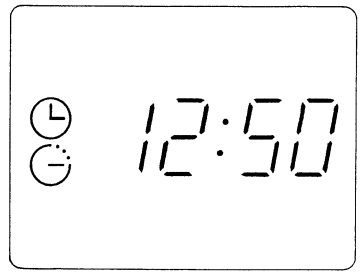
   [1] [7] [3] [O] (17:30)

   Les chiffres 1, 7, 3, et 0 apparaissent sur l'affichage.



4. Régler le(s) programme(s) de cuisson.

5. Appuyer sur la touche [◈].
   Le témoin de préréglage se met à clignoter. L'heure actuelle apparaît dans la fenêtre d'affichage. Lorsque l'horloge atteint l'heure préréglée, le four se met en marche.



REMARQUE: Pour annuler l'heure et/ou le(s) programme(s) de préréglage: Appuyer sur la touche [O] et recommencer depuis le début.

POUR INTERROMPRE LE CYCLE DE CUISSON PENDANT LE FONCTIONNEMENT – ouvrir la porte du four.

- Le four s'arrête immédiatement; toutefois, l'éclairage reste allumé.
- Si l'on ne désire pas poursuivre la cuisson, appuyer sur la touche ◷ . Quand on appuie sur la touche [O], l'heure actuelle s'affiche.
- Pour poursuivre la cuisson, refermer la porte du four et appuyer sur la touche [◈]. Le four se remet en marche.

CUISSON PAR MINUTE

Cette touche est pratique si les aliments nécessitent un temps ou un complément de cuisson en mode ( ) de 1, 2, ou 3 minutes. On pourra appuyer sur cette touche au lieu de programmer le four à la main.

- Touche de [1min] .
- Touche [◇] .

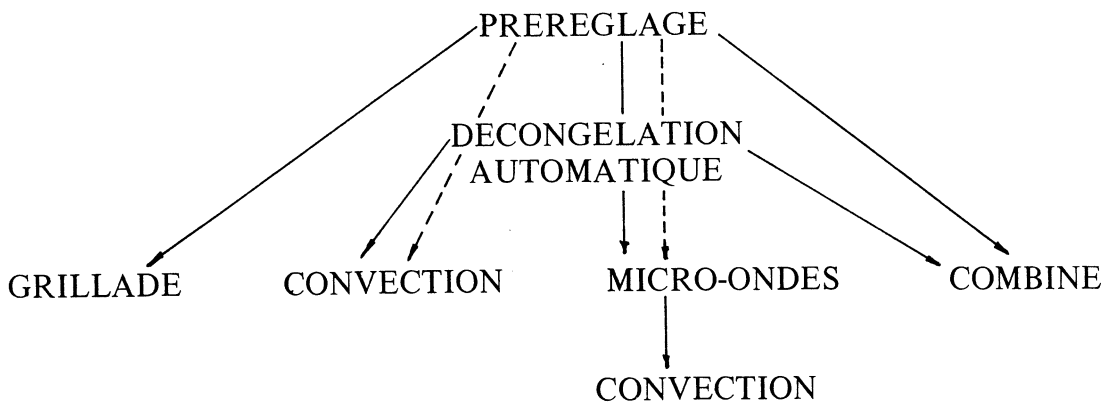
REMARQUE: Pour régler un temps de cuisson de 2 minutes, appuyer deux fois sur la touche [1min] . Pour régler un temps de cuisson de 3 minutes, appuyer trois fois sur la touche [1min] . Quand on appuie sur la touche, l'affichage défile suivant le cycle 1 min. – 2 min. – 3 min. – 1 min.

PROGRAMMATION DES COMBINAISONS

Ce four pourra être programmé de façon à effectuer un maximum de quatre fonctions consécutives. Les différentes combinaisons possibles sont données ci-dessous. Vous pourrez régler un programme complet ou bien une partie seulement d'un programme.

REMARQUE:

- Le programme pourra être réglé dans n'importe quel ordre.
- Pour vérifier la programmation, appuyer sur les touches de fonction avant d'appuyer sur la touche de préréglage.



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT

(a) NE PERMETTEZ à personne d'autre qu'au technicien de dépannage TOSHIBA agréé de réparer le four. Ceci entraînerait l'annulation de la garantie. Il est dangereux pour quiconque n'a pas reçu la formation adéquate dispensée par TOSHIBA de réparer ce four.

(b) En aucun cas vous NE RETIREREZ le couvercle extérieur, la porte ou le panneau de commande. Ceci entraînerait l'annulation de la garantie.

(c) NE PLACEZ aucun objet entre la face avant et la porte.

(d) N'EMPLOYEZ PAS le four si le joint de la porte est endommagé ou si la porte ne ferme pas correctement. Assurez-vous périodiquement du bon état du joint et de la fermeture correcte de la porte. Si vous constatez un défaut, abstenez-vous d'employer le four aussi longtemps qu'il n'aura pas été réparé par un technicien formé par TOSHIBA.

(e) NE FAITES PAS fonctionner le four en mode micro-ondes ou en mode combiné lorsqu'il est vide, car ceci risquerait d'abîmer le four.

Le four à micro-ondes TOSHIBA a été conçu en vue d'une utilisation satisfaisante et sans danger pendant une longue durée. Avec ce four, comme avec bon nombre d'appareils électriques, un certain nombre de règles élémentaires s'imposent si l'on veut obtenir des performances optimales.

1. Lorsque vous utilisez le four en mode micro-ondes. N'UTILISEZ PAS de récipients métalliques car les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal. Il n'est pas conseillé d'utiliser des ustensiles avec garnitures en or ou en argent car ces dernières pourraient provoquer un phénomène d'arc électrique dans le four à micro-ondes. Les récipients qui conviendront le mieux sont les récipients en porcelaine ou en verre. Les récipients métalliques pourront toutefois être utilisés dans certains cas en mode de cuisson combinée; reportez-vous au guide de cuisson pour les détails.
2. NE FAITES PAS cuire d'œufs dans leur coque. La dilatation et l'augmentation de pression pourraient faire exploser l'œuf. Après avoir brisé la coque de l'œuf et l'avoir retiré de sa coquille, percez toujours le jaune avec un curedent ou une brochette avant de le faire frire ou pocher.
3. NE FAITES PAS cuire d'aliments dans une bouteille ou dans un récipient hermétiques. Assurez-vous que le capuchon ou le bouchon sont retirés. Autrement, vous pourriez provoquer une explosion dans la cavité de cuisson.
4. NE FAITES PAS cuire d'aliments avec une coque, comme des châtaignes par exemple. Taillez une encoche dans la coque avec un couteau de cuisine.
5. N'UTILISEZ le four à aucune autre fin que la cuisine (par exemple pour faire sécher du linge).
6. N'INTRODUISEZ PAS d'objets dans les cavités du coffret extérieur.
7. NE TOUCHEZ PAS les orifices supérieurs du coffret extérieur pendant la cuisson et ne laissez aucun objet les recouvrir.
8. NE FAITES PAS chauffer d'huile ni de graisse en vue d'une friture car elles risqueraient de trop chauffer.
9. En mode de cuisson par convexion ou de cuisson combinée, la porte en verre risque de chauffer. Nous vous recommandons d'utiliser un gant de cuisine.
10. Avant de réchauffer un liquide au four à micro-ondes, veiller en le versant à bien l'agiter (afin de le mélanger à l'air). En effet, si de l'air n'est pas mélangé au liquide, celui-ci peut jaillir et déborder dans le four ou à sa sortie du four.
    Ne pas faire cuire d'œuf dans leur coquille. Ils exploseraient et endommageraient la cuve.
    Ne pas mettre d'animaux vivants dans la cuve. Ce geste entraînerait automatiquement la mort de ceux-ci.
11. Evitez de cuire outre mesure vos préparations culinaires. Surveillez attentivement le four si vous y avez introduit des produits inflammables (papier, film plastique, etc.) en même temps que les aliments afin de faciliter leur cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage du four ne présente aucune difficulté. La plupart du temps, il suffit d'essuyer l'intérieur du four avec un chiffon doux humecté de détergent. Rincez, essuyez bien et séchez!

Intérieur du four

1. Parois et fond du four – Pour conserver le four dans un état de fonctionnement parfait, nettoyez le four avec un chiffon humide après chaque utilisation. Utilisez toujours un chiffon doux, jamais de poudre ni de tampon abrasifs. Si vous avez attendu avant de nettoyer le four et que les particules d'aliments ont séchées, laissez bouillir une tasse d'eau pendant 3 minutes environ dans le four. L'accumulation de vapeur ramollira les aliments séchés.
2. Plateau tournant – Retirez le plateau et lavez-le à la main ou dans un lave-vaisselle.
3. Porte intérieure du four – Cette zone fait partie du système d'étanchéité qui empêche la fuite des micro-ondes. Il est absolument essentiel que la porte reste propre en permanence.
4. Face avant du four – Elle fait également partie du système d'étanchéité de la porte. Elle doit rester propre en permanence.
5. Retirez le socle rotatif, lavez-le et essuyez-le régulièrement.
6. N'utilisez pas de produit de nettoyage sur les parties auto-nettoyantes de la paroi noire et du dessus de la cavité de cuisson. Ces deux parties sont enduites d'un revêtement qui reste constamment propre (catalytique). N'utilisez ni produits de nettoyage pour four, ni détergents ni éponges métalliques en vente dans le commerce, car ils risqueraient d'abîmer les surfaces.
   Si vous devez effectuer un nettoyage manuel par suite d'un excès d'éclaboussures utilisez une serviette en papier ou une éponge pour absorber et enlever les excès d'éclaboussures pendant que le four est encore chaud et que les saletés sont encore molles.

AUTO-NETTOYAGE

- Faites fonctionner le four à vide, réglé pour une convection à 250°C, pendant 30 minutes.
- Les projections d'aliments seront décomposées en gaz carbonique et en vapeur d'eau.

Extérieur du four

1. Coffret extérieur – Il se nettoie facilement avec un chiffon humide.
2. Porte – Nettoyez-la avec un chiffon humide. N'UTILISEZ aucun abrasif car ceci risquerait de rayer la surface et de gêner la vision à l'intérieur du four.

Les conseils de nettoyage concernent UNIQUEMENT les parties de la cuve en acier inoxydable, à l'exclusion des parties auto-nettoyantes.

Tout comme avec un four traditionnel, il est conseillé de nettoyer votre four combiné après chaque utilisation, en particulier lorsque vous avez utilisé le mode chaleur tournante ou grill.

Deux types de nettoyage peuvent être pratiqués:

1. En cas de léger dépôt gras sur les parois et sur la porte du four, en général, une éponge humide légèrement imbibée d'un produit détergent du type produit à vaisselle, doit être largement suffisant.
2. Si des dépôts brunâtres et brûlés apparaissent sur les parois après des utilisations répétées sans nettoyage ou après certaines cuissons très longues, vous pouvez utiliser un produit récurant – crème.
   Dans ce cas, il est nécessaire de frotter un peu plus vigoureusement les parois en inox.

   Lors du nettoyage de la porte avec ce produit, veillez à pas le laisser couler dans les charnières et le système de fermeture.

   Vous pouvez également utiliser les produits spécialement conçus pour le nettoyage des fours à micro-ondes.

NE PAS EMPLOYER DE PRODUIT DECAPANT UTILISE HABITUELLEMENT POUR LES FOURS TRADITIONNELS.

CES PRODUITS POURRAIENT GRAVEMENT ALTERER LA CUVE DE VOTRE FOUR.

Cause des projections sur les parois de la cuve.

- Lors d'une utilisation en chaleur tournante à haute température, il se produit des projections de graisse, d'acides et de sels sur les parois de la cuve.
- Si le nettoyage est trop tardif malgré tout, les parties inoxydables peuvent présenter une légère teinte jaunâtre après quelque temps d'utilisation due à l'action combinée de ces dépôts et de la chaleur; ceci est toutefois normal et n'altère en rien le fonctionnement du four.

AVANT DE FAIRE APPEL A UN REPARATEUR

1. Si le four ne marche pas du tout;
   Vérifiez s'il est bien branché.
   Vérifiez si la prise murale fonctionne correctement en y branchant un autre appareil.
2. Si les micro-ondes ne fonctionnent pas;
   Vérifiez si la porte est bien fermée et si le programmateur est réglé.
   L'énergie des micro-ondes ne fonctionnera que si la porte est correctement fermée et que si les verrouillages de sécurité sont engagés.
   Si vous avez toujours des problèmes, prenez contact avec un service de réparation TOSHIBA agréé.